109 28

QUÆSTIO MEDICA
CARDINALITIIS DISPUTATIONIBUS
MANE DISCUTIENDA
IN SCHOLIS MEDICORUM,
Die Jovis 12. Martij.
M. PETRO POURRET,
Doctore Medico, unici Regis Fratris ordinario Medico, Præside.

Est-ne Panis Cervisiæ flore fermentatus salubris?

I.

PANIS cibus homini quotidianus & communissimus, aquæ, farinæ, & fermenti misturam designat, ita dictus ἀπὸ τῦ παντὸς, quod omnibus pulmentis adhiberi possit, sit instar omnis alimenti maxime necessarij, omne animal eum appetat, vel ἀπὸ τῆ πανίας ob salubris substantiæ alibilis copiam quam præbet, inter προσάρματα principem locum tenens. Antiquissimum est edulium ab Adamo ἐπομαθέν nascente mundo agriculturam excolente inventum, & posteris traditum, ut in sudore vultus sui vescerentur pane suo. Barbaræ tamen gentes ante cultum glande usæ sunt, inter quos Arcades glandifagi ideo dicti, nusquam Hebræi: apud illos autèm quibus panis defuit, ob agrorum sterilitatem, aut desidiam, vel ignorantiam, ij aliud alimentum usurpabant pro opportunitate soli quod incolebant. Materia panis apud Græcos primò fuit hordeum, quod ideo frugem vetustissimam putavere: Romani ex farre primùm panem confecerunt;

Sola priùs furni torrebant farra Coloni.

Hi per annos sexcentos nullos habuerunt pistores, sed pulte loco panis utebantur: postea elegantes & delicatos panes habuerunt varios, pro ordinum diversitate, senatoribus & Equitibus lautum & delicatum, plebeis hominibus minùs exquisitum, pauperibus gregarium distribuebant, ex mandato magni annonæ panariæ præpositi; ut in quâvis frumenti abundantiâ querela tolleretur, si panis elegantia non negligeretur.

Sed tener & niveus mollique siligine factus
Servatur Domino.

Græcos eâ in re imitati qui diversis panibus ùtebantur albis, levibus, & delica-

tis, non guſtus tantum, aut appetitus excitandi gratiâ, ſed ſanitatis quoque conſervandæ causâ.

II.

PANIS optimus, ciborum omnium χρησιμώτατος, temperatiſſimus, perfectiſſimus, humanæ vitæ accommodatiſſimus, lautiſſimum, ſuaviſſimumque eſt hominum edulium, rarò faſtidium pariens, ex tritico non admodum recenti, ſolo pingui enato, ritè repurgato concinnandum eſt. Triticum autèm melioris notæ, fractu contumax eſſe debet, denſum, grave, colore aureo, lucidum, læve, trium menſium, maturum & mundum; ex quo in farinam comminuto valentiſſimus δυσάλωτος, & plurimum nutriens panis conficitur, qualis eſt filigineus, ex flore farinæ paratus, copioſum & puriſſimùm corpori tribuens alimentum, firmiſſimum & temperatiſſimum, minùs reponens excrementi. Dein ſimilaceus ex ſimilagine confectus, quæ poſt florem purior eſt farinæ pars. Ex farinâ confuſaneâ conſtat domeſticus ſeu cibarius Græcis συγκομιστός. Ex parte furfuris minus impurâ & craſſâ fit panis ater, gregarius & ſordidus. Denique ex furfure furfuraceus. Ab aquâ laudabiliori panis lautior, ſuavior & laudabilior evadit, ut Gonetianus: hæc limpidiſſima debet eſſe, & moderate calida, fermento diſſolvendo inſerviens: quod cum totâ farinâ multum, diuque in omnem partem verſandum, malè quippe ſubagitata obſtruit, inflat, gravat, ſicque verſata & depſita maſſa, veſte tegenda eſt, ne vis ejus evaneſcat; dein ſecta in fragmenta, & in orbes tornata, furno temperate calenti ex arte coquenda exponitur. Sal admixtus ſuaviorem reddit panem, coctu faciliorem, leviorem & ventriculo magis acceptum; ſed non omnibus congruum; ſal libidinem excitat, panem ſiccat & indurat, & plus juſto exuberans retorridum ſanguinem generat. Aqua marina vitanda. Verùm fermentum apprimè neceſſarium eſt, ſine quo panis ſalubris eſſe nequit, ut pote gravior, & coctioni atque diſtributioni ineptus, cujus ope viſciditas tritici frangitur, ſuperfluus humor abſumitur, & terrenarum partium craſſities inciditur: ideo panis ἄζυμος ut pote glutinoſus moleſtus eſt, & noxius, nemini prorſus accommodus, farinâ tantum conſtans, cui ſimplex aqua affuſa eſt, unde glutinum emergit: Eo non uſi ſunt Hebræi ad victum quotidianum, ſed ut feſtinati cibatus memoriam recolerent certis diebus religionis causâ, cum fermentatio lenta ſit & moroſa à feſtinantibus aliena: ita repudiandi panes dulciarij, qui potiùs ad πέμματα, & bellariorum luxuriam pertinent, quibus Græcorum Agricolæ ſacris operaturi veſcebantur; & iis utentes, atque probe coquentes impinguabantur, ſed lentos, craſſos, viſcidos generant humores, alvumque & viſcera obſtruunt, δύσπεπτοι, ventriculo graves, generandiſque obſtructionibus opportuni.

III.

FERMENTUM vulgare conficitur è farinâ pridie ſubactâ, vel ad pultis modum decoctâ, vel ſæpiſſime citra coctionem relictâ, donec aceſcat; contrariis facultatibus conſtat. Particeps eſt aciditatis frigidæ, & caliditatis è putredine natæ; quale modicum fermentum totam maſſam corrumpit farinæ cui injicitur, ſi vetuſtum fuerit, quod ad panificium non eſt accommodatum malitiæ fermentum, ſed recens, quod glutinoſam farinæ ſubſtantiam emendat, attenuatiſque partibus craſſis in tumorem attollit, exceptoque aëre, metu inanitatis, diſtenditur, ſicque rariorem, leviorem, ſpongioſumque panem reddit, atque nutritioni accommodatiorem. ζυμίτης ideo ſaluberrimus exiſtit, præ-

fertim floribus Zythi fermentatus, cujus flores maſſam fermentant potentiùs, eorumque defectu fæces. Quo fermenti genere utebantur antiquitus Galliæ, & Hiſpaniæ populi, frumento nimirum in potum reſoluto, cujus ſpuma concreta fermenti vicem gerebat in pane conficiendo, quâ de causâ levior illis, quam cæteris panis. Præſtantius multo eſt cerviſiæ, quam Zythi fermentum, quod panem levem, oculatum, & ſuavem reddit, nihil ei de ſuâ bonitate demens: cum ſit hordei, aut frumenti, vel utriuſque ſpiritus ſeu cremor ſuperficiem petens, poſtquam cum lupulo cocta ſunt, derasâ ſpumâ excrementitiâ. Exigua ejus quantitas ſufficit, quatuor grana uncias ſeptem panis fermentant. Ejus vires altiùs ſubeunt, & intimas quaſque farinæ particulas pervadunt, eâ quâ maximâ pollent vi penetrandi, ratione tenuium partium, ut inde citiùs diſrupto glutine, & viſciditate evictâ ſolutilis, ſpongioſus & εὔπεπτος panis evadat, brevique ad ſingulas partes diffundatur. Piſtores eo utentes parcunt operæ, & impenſis, quoniam panifices opus fermentationis breviori temporis ſpatio abſolventes, plures panis cocturas peragunt, ſicque magnatibus ſatisfaciunt, delicatis, debilibus, convaleſcentibus, galactofagis, & divitibus, qui levibus & delicatis panibus veſcuntur appetitus excitandi & ſanitatis conſervandæ gratiâ; qui coctu faciliores ſunt, citiùs præcordia ſubeunt, εὐδιάδωτοι hypochondria minime gravant, quidquid clamitent qui panis repletionem peſſimam innuunt, id ſane laudi panis potius vertitur quam vitio, quòd laudabilem ſimul & copioſum generet ſanguinem, unde vaſorum interdum diſtentio nimia, prohibitaque perſpiratio, à quâ morborum ilias, poriſſimum vero putredo ſanguinis, cujus apage transfuſionem delirantium nugas.

I V.

SPUMA Illa cerviſiæ defæcatæ ſuperiora petens & exiliens purior eſt & ſubtilior cerviſiæ portio, quæ guſtu atque odoratu grata, & ſuavis percipitur: ſicuti flos vini purior & tenuior vini ſubſtantia, & lactis dum coquitur ſpuma ſubtilior eſt, & ſpirituoſa magis ejus eſſentia. Mel ſolum eſt quod in ſummum fæcem deſpuit. Ex eâ cerviſiæ ſpumâ ſpiritibus diſtentâ, ignis ſubſidio liquor igneus educitur, ſpiritum vini mentiens, vires continens eorum, quæ ſubſtantiam cerviſiæ ingrediuntur. Senatus cum ſtatuta Zythepharum jam à longo tempore comprobavit id fermentum admittens, vetuit ne ἀρτοκόποι ab aliis, quam à Zythopoeïs illud aſſumerent, mangonium quodlibet improbans, propolas omnes excludens, ut recens & genuinum minimeque adulteratum à Zythephis accipiant artopoei. Fruſtra ζυθεχθεοὶ cerviſiam noſtram damnant, ex aquâ ſelectâ, hordeo, frumento laudabilibus, & lupulo paratam; cum vitia Zytho ab antiquis attributa, emendent lupus ſalictarius; atque coctio, & fermentatio, quæ ad mixti perfectionem tendit. ζυθὸς & κοῦρμι veterum citra coctionem parabantur, ſed maceratione dumtaxat molitarum frugum in aquâ tandiu, donec liquor acorem ex putrilagine contraheret, atque vinoſum ſaporem indueret; nec uſquam decoctæ frugis, ſed tantum madidæ mentionem fecerunt: adeo in Zytho acrem qualitatem obſervabant, vi putredinis contractam, quâ calefaciebat, & acorem aqueum, cujus ratione refrigerabat. Noſtra vero cerviſia ſuavis & ſalubris eſt porio, probum alimentum præbens ut merito jure cerealis ille potus cibus potabilis eſſe videatur, modo ritè & ex ſelectis optimiſque frugibus paretur, & percoquatur: cum nullos, aut corpore robuſtiores, meliuſque habitos reperire ſit iis, qui cerviſia utuntur, quales ſunt Germani,

Póloni, Belgæ, Britanni, cæterique ſeptentrionales populi, qui pulcherrimi ſunt, ſaluberrimi, & robuſtiſſimi, colorem, proceritatem, cæteraque ad bonum corporis habitum attinentia poſſidentes. Si damnoſa eſſet cerviſia; ut autumant ζυθεχθαίροντες, ex illius aſſiduo potu in gravem valetudinem, qui ea utuntur inciderent; quod experientiæ repugnat, cum apud illos Elephantici non reperiantur, & raro qui podagra, vel arthritide divexentur.

V.

TO σμικρῷ χεῖρον καὶ βρῶμα, καὶ ποτὸν, ἥδιον δὲ, τῶν βελτιόνων μὲν, ἀηδεστέρων δὲ, μᾶλλον αἱρετέον. Panes autem cerviſiæ flore fermentati, cæteris ſuaviores evadunt, congenere fermento conſtantibus, nec ſolum ſalubres exiſtunt, ſed aliis ideo ſunt anteponendi, quia libenter, & magna cum voluptate aſſumuntur, eoſque ventriculus arctiùs complectitur, omnique ex parte avidiùs amplexus concludit, & retinet, multòque facilius concoquit: alios vero minùs ſuaves, ac gratos non ita arcte conſtringit, nec ita facilè ſubigit, nauſeam interdum vel inflationem aut fluctuationem inducentes. Panis autem flore cerviſiæ fermentatus, ritè concoctus, non ſolum deterior amplius non eſt, iis quibus gratiſſimus exiſtit, ſed melior interdum etiam redditur. Propterea medicus, non tantùm eos in gratiam ægrotantium præſcribere debet, ſed ad majorem quoque eorum utilitatem, debilibus, convaleſcentibus, cæteriſque eos panes εὐζύμους, ἡγεμονικοὺς, leves, nobiles, lautos, & delicatos appetentibus porrigere tenetur, ut pote ſuaviores, & ſalubriores, dapibuſque omnibus gratiam, & ſalubritatem conciliantes, recentes præſertim, & molles ſuâ εὐτερψία omnia ὑπεκκαύματα ſuperant, puritate ſingulari, humorem primigenium facillime, & liberaliter inſtaurant, ſanguinem laudabilem reponentes, quo citiùs faciliùſque ſingulæ corporis partes nutriantur, quas diù ſalvas & incolumes tuentur. Eorum appetentia poſtrema dejicitur. Ἀποσιτία iſtorum nobilium panum deterior habenda eſt. diuturniore repoſitione non muceſcunt nec ſitum trahunt, ut vulgares panes, ſed ſiccantur; proindeque magnatibus nunquam interdictus fuit uſus panum eo fermento palmario conſtantium à Medicis, cum nullus hactenus de ullo quantumvis levi conqueſtus ſit incommodo, quod intulerit cerviſiæ fermentum recens, & legitimum. Unde jure merito ſenatus Pariſienſis, exquiſito illo fermento conſtantes panes, ut pote ſalubres probavit, Lato in eam rem ſenatus conſulto die vigeſimâ primâ Martij anni milleſimi ſexcenteſimi ſeptuageſimi, qui triginta ante annos, contrariam proprætoris Pariſienſis ſententiam irritam fecerat.

Ergo Panis Cerviſiæ flore fermentatus ſalubris.

Aſſerebat Lutetiæ ARMANDUS-JOANNES DE MAUVILLAIN, Pariſinus. A. R. S. H. 1676.

PARISIIS,
Apud FRANCISCUM MUGUET, Regis & Illuſtriſſimi Archiepiſcopi Pariſienſis Typographum.